高齢者の豊かな生活のために　　２０１９年８月１日発行

手 賀 沼 通 信（第２５７号）

Ｅメール：nittay@jcom.home.ne.jp　http://ynitta.cocolog-nifty.com/blog/　新田良昭
http://jfn.josuikai.net/semi/koyukai　http://tegatu2.web.fc2.com

大川さんによる「中国あれこれ」シリーズの３回目は「中国の酒」です。

２０１１年に大川さんが蘭州大学で日本語の講師をされていた時、同じ会社に勤めていた同僚１０人と蘭州大学を訪れ、中国のお酒を堪能しました。

それまでは中国の酒というと紹興酒しか知らなかったのですが、白酒のおいしさを知ることになりました。

中国あれこれ－中国の酒編　　大川豊

今回は中国の酒と、それに伴う宴会のマナーについて紹介したいと思います。まず中国の酒ですが、酒の色から主に白酒、黄酒、紅酒の三種類に分けられます。白酒は麦や雑穀から造られた透明な蒸留酒で、中国では酒と言えばまずこれを言います。他にモンゴルの馬乳酒や南の米酒もあるようです。黄酒は紹興酒を言い、他に梅酒などの果実酒を含めることもあります。紅酒はワイン、特に赤ワインを言います。

1. 紹興酒

紹興酒は狭く言えば上海に近い浙江省の紹興市で造られる醸造酒のことですが、広く言うと、上海、浙江省、江蘇省で飲まれている褐色の醸造酒です。米や雑穀で作られ、アルコール度数は日本酒とほぼ同じです。甕に入れて何年も寝かせたものを老酒と呼びます。値段は老酒をのぞけば、数元から 20～30 元（１元＝約１６円）で買える手軽な酒です。

・紹興市で造られる紹興酒

日本で中国の酒と言うとなぜか紹興酒だと思われています。日本の中華料理屋で酒を頼むと必ず紹興酒が出てきます。流通が発達した現代では中国全土で手に入りますが、以前は上海の近辺で飲まれている地方酒で、それ以外の場所では売られていませんでした。

普通は常温で飲みますが、好みによって少し温めて飲みます。私には濃厚な中国料理を食べるには少し甘すぎるように思えました。蘇州のある店で飲んだ時、千切りにした生姜を添えて出してくれました。少しつまんで中に入れると味がすっきりして、料理ともよく合いました。日本では砂糖を入れて飲みますが、なぜだか分かりません。

2. 紅酒－赤ワイン

中国で紅酒と言えばワインを指します。もちろん中国にも白ワインはありますが、酒屋で売られているワインは圧倒的に赤ワインです。理由は分かりませんが、おめでたい赤が中国の人たちの好みに合うのでしょうか。

・良く飲んだ莫高ワイン

ワインは多くの省で造られているようですが、新疆ウィグル、甘粛省、山東省などの銘柄をよく見かけました。始めは中国のワインなどはと少し軽く見ていましたが、100 元以上のものを買えば、なかなかおいしいものが手に入ります。酸味の利いたフルボディーのものが多かったように思えます。蘭州では四角い瓶の莫高ワインをよく飲みました。

3. 白酒

中国で酒と言えば白酒になります。中国の全土、どこでも売られていて、値段も数元から数千元と広がります。白酒は無色透明な蒸留酒で、日本の焼酎と同じです。原料は麦や高粱、裸麦などの雑穀で、高価なものほど芳醇な香りがします。もっとも、時々土産に持ち帰ると、日本ではこの香りが嫌われます。ただ、私が学生の頃飲んだ熊本の芋焼酎も香りが強烈で、慣れるまで飲めませんでした。最近の日本の焼酎は全て消臭され、すっかりマイルドになってしまいました。

・中国の酒　白酒

白酒は中国のどこでも造られ、各地に銘酒があります。とりわけ名高いのは四川省と貴州省で、四川省では五粮液、貴州省では茅台酒などが日本でも有名です。これらの酒はすっかりブランドとなり、大事な宴席には欠かせません。おかげで数年前にはプレミアがつき、一本 2 千元前後のものが数千元に跳ね上がりました。ただ、習近平政権になってから党員の奢侈が禁止され、最近では値段も元にもどったようです。

白酒のアルコール度数は 50 度を超え、日本の焼酎よりはるかに強烈です。酔うためなら 20～30 元も出せば十分で、最近はちょっと値が上がりましたが 200 元も出せば銘酒が手に入ります。容器は各メーカーで様々ですが、容量は決まっていて、どれも一瓶 500ml になります。

・茅台酒と五粮粮液

飲み方はショットグラスに注ぎ、クイッとあおります。乾杯用に 10 ccほどの小さなグラスもあります。口に含むとピリッとした刺激とまろやかさが舌に広がり、芳醇な香りが口に溢れます。日本のように水や氷で割るのはご法度で、中国では生のままで楽しみます。油をたっぷり使った濃厚な中国料理にはこのくらいの刺激と強さがちょうどよいのかもしれません。

4. ビール

中国はビールの消費量が世界一だそうです。各省に様々なビールメーカーがあって覇を競っているようですが、全国どこでも飲めるのは青島ビールでしょう。青島ビールは山東省青島市に本社があり、中国だけではなく、日本や欧米へもたくさん輸出されています。中国国内では、次々と他社を買収し、寡占化が進んでいると噂されています

が、どうなのでしょう。赴任先では青島や雪花などの全国銘柄や、三徳利（サントリー)、金陵、黄河などの地方ビールもよく飲みました。中国のビールには大瓶が無く、どれも500ｍｌの中瓶でした。アルコール度数は3.4度と日本のビールの半分ほどで、少し物足りませが気軽に飲めます。値段はとても安く、一瓶３元程でしたので、ものによってはペットボトルのお茶やコーラよりも安くて驚かされました。もっとも最近ではどのメーカーも日本と同じように純生や爽快などと銘打って多品種高級路線を歩んでいます。

5. お酒の飲み方

中国の人たちは酒を飲む時チャンポンを嫌います。酒席によって飲む酒を決めると、それを飲み続けます。白酒なら白酒、ワインならワインだけを飲みます。日本のようにまずビールで始め、あとで日本酒や焼酎に移ることはありません。その理由を聞くと、酒を混ぜて飲むと悪酔いするからだそうです。

よく宴席でいきなり強い白酒から始まると、まずはビールの日本式に慣れた私にはすぐに酔いつぶれそうで不安でした。それで時々私だけビールを注文してもらって、頃合いをみて白酒へ切り替えていました。

中国の宴会編

中国では日本以上に宴会が多く開かれます。新学期や学期末、先生たちの歓送会、外国人教師への慰労会など様々な名目で宴会が行われます。杯を交わせば親友と言われるほど、一度一緒に食べたり、飲んだりすればなんだか相手との距離がだいぶ近づいたように思えます。

1. 宴席

中国の宴席のテーブルは有名な丸テーブルで、日本の四角と異なります。テーブルは円型でも上席や末席があり、入り口から一番奥が上席で、近くが末席になります。上席にはまず主催するホストが座り、その隣にメインゲストが座ります。以下ホスト２とゲスト２、ホスト３とゲスト３といったように交互に座っていきます。料理の指図をするためホスト２が末席に座る場合もありますが、日本のようにゲストとホストが対面に別れて座りません。ゲストの隣にホストが座るのはちゃんと訳があります。

・中国の席次

メンバーが席に座るとまずお茶が配られます。最近の流行はポットや急須からお茶が注がれるのではなく、各自が好みの緑茶やウーロン茶、花茶などを頼みます。厚めのガラスコップに入ったお茶が配られると、それを味わいながら料理を待ちます。やがて前菜が出そろうと、酒を注いで宴会が始まります。

2. 乾杯

通常宴会の酒には白酒が使われます。白酒は度数が高いので、乾杯のグラスはオモチャのように小さなグラスが使われます。ゲストが乾杯の音頭をとると、一同は唱和してグラスの酒を飲み干します。始めはグラスが小さいのでちょっと物足りませんでしたが、この乾杯が何度も繰り返されます。しばらく料理を摘まんでいると、ホストが立ち上がって答礼の乾杯、またしばらくしてゲスト２が立ち上がって乾杯、さらにまたホスト２が乾杯と続きます。中国の乾杯は文字通り杯を干すので、けっこうな酒量となります。

・小ぶりの乾杯用グラス

3. ホストの努め

宴席でホストは皆さんに食事を楽しんでもらえるよう意を尽くしますが、そのために大事な役割があります。中国料理ではそれぞれの料理が大皿に盛られて差し出され、それを銘々が必要なだけ自分の皿に取り分けて食べるのが普通です。しかし、親切なホストは隣に座るゲストのために料理を取り分けてあげます。特に、大皿に載った魚料理などは最初に箸をつけるのが大変ですので、ホストが上手に取り分けてくれると助かります。始めの頃、私はこの習慣を知らず、隣の人からいちいち料理を取り分けてもらうと、年寄り扱いされているようで、ちょっと憮然としていました。あとで訳を知ると、そこまでするのかと妙に感心したものです。

4. 一人で嗜まない酒とタバコ

数年前まで中国はまだ喫煙大国で、食事中にタバコを吸っても嫌がられませんでした。しかし、宴席では一人で勝手にタバコを吸うのは不作法です。タバコが吸いたければ、自分のタバコを周囲の人たちにも配って一緒に吸うのが礼儀です。酒を飲むのも同じです。料理を摘まみながら一人でチビチビ飲んではいけません。もし飲みたければ、周囲の人たちに酒を注いで一緒に飲みます。始めはこのルールを知らなかったので、一人でチビチビ飲んでいると、周りからしきりに乾杯を勧められて、ついつい飲み過ぎてしまいました。失敗に懲りて次の機会に周りをよく見ていると、中国の人たちは決して一人で飲んでいないことに気づきました。何のことはない、私は一人で飲んで、さらにまた乾杯し、周りよりたくさん飲んでいたのでした。

・日本語科の先生たちとの宴席－武漢

5. 繰り返される乾杯

中国の宴会では乾杯が何回も繰り返されます。ゲストたちやホストたちによる乾杯では宴席の全員が立ち上がって唱和します。また、周囲の人たちや隣席の人たちとの乾杯は座ったままですが、何回も杯を重ねます。さらに、宴席が大きいと対面に座る人たちや他のテーブルの人たちが席を立って乾杯に回り始めます。

中国の乾杯はまさに干杯で杯を空けなければなりません。中には乾杯が終わるとグラスを逆さにしてアピールする人も少なくありません。白酒の乾杯グラスは小さいですが、それでも何回も重ねれば足元が危うくなります。

このように中国の宴会はとても盛り上がります。何回か杯を重ねると初対面のゲストでも名刺を出して、困ったことがあれば電話するようにと親切に言ってくれました。中国人はとても宴会上手だとつくづく感じます。

大川さんの「中国あれこれ」シリーズは貴重な体験にもとづく知識と豊富な写真で興味深いシリーズとなっています。

次はどんな話題が出てくるか楽しみです。